



## LENTEJAS CON ARROZ

### Ingredientes

- 2 ½ Tazas lentejas (remojuadas de un día para otro)
- 1 Tableta caldo de longaniza MAGGI®
- 1 Cucharada de aceite
- ½ Cebolla cortada finamente
- 1 Cucharadita de ají color
- 1/3 Cucharadita orégano seco molido
- ½ Taza arroz
- Perejil cortado finamente

### Preparación

1.- Lava y escurre las lentejas que están previamente remojuadas y cocíñalas en una olla con 5 tazas de agua caliente. Agrega la tableta de caldo de longaniza MAGGI® previamente desmenuzada.

2.- Aparte, calienta una sartén con la cucharada de aceite y saltea la cebolla hasta ablandarla levemente. Condimenta con el ají color y orégano. Cocina durante unos minutos a fuego medio revolviendo de vez en cuando.

3.- Junta ambas preparaciones y añade el arroz, cocina nuevamente a fuego medio durante 20 minutos aprox. hasta cocer el arroz completamente, rectifica la condimentación si es necesario. Una vez listo, retira del fuego y sirve de inmediato espolvoreado con perejil picado finamente.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
50 minutos

### Información Nutricional

Energía:	420 Kcal
Proteínas:	29.3 g
Grasa Total:	3.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	69.5 g
Fibra Dietética:	12.30 g
Sodio:	335 mg